

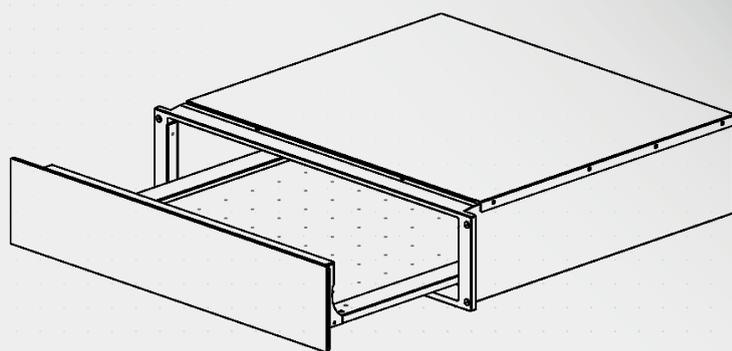
# CRISSAIR

Home Electro

# MANUAL

## MANUAL DE INSTRUÇÕES AO USUÁRIO

Antes de ligar o aparelho, leia atentamente as instruções contidas neste manual e o mantenha para futuras referências e consultas.



# GAVETA AQUECIDA

Gaveta Aquecida CGA14 TC



@crissaireletros



@crissair\_eletros



www.crissair.com.br

# SEJA BEM-VINDO À CRISSAIR

## **Parabéns!**

**Você acaba de adquirir um produto Crissair, desenvolvido com o mais alto padrão de qualidade, segurança e sofisticação.**

A Crissair Home Electro disponibiliza aos seus clientes uma linha de produtos exclusivos e funcionais que agregam elegância e valor aos ambientes e projetos personalizados mais exigentes.

Nosso processo de produção envolve uma criteriosa análise para cada produto apresentado ao mercado, proporcionando uma entrega diferenciada, com o mais alto padrão de qualidade, segurança e sofisticação.

Nossos produtos são certificados, garantindo aos nossos clientes um produto produzido de acordo com as normas e padrões técnicos exigidos pelo mercado.

Disponibilizamos rede de assistência técnica, com profissionais treinados diretamente pela Crissair Home Electro e capazes de oferecer a solução adequada para suportar as necessidades de cada cliente.

Ao adquirir um produto Crissair, além de todos os diferenciais já citados, você está levando para sua casa a expertise de quem está em constante inovação, trabalhando para oferecer as melhores soluções para você.

Esperamos que aproveite o seu produto da melhor forma seguindo todas as orientações deste manual e, caso queira conhecer mais sobre a Crissair Home Electro e nossa linha exclusiva de produtos, acesse: <https://www.crissair.com.br/>.



**Crissair Home Electro**  
**Desde 1991**

# ÍNDICE

---

<b>01</b>	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	<b>01</b>
<b>02</b>	DADOS TÉCNICOS.....	<b>04</b>
<b>03</b>	INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO.....	<b>05</b>
	<b>3.1</b> Conexão Elétrica	
	<b>3.2</b> Dimensões para Instalação	
<b>04</b>	INSTRUÇÕES DE USO.....	<b>08</b>
	<b>4.1</b> Antes de usar pela primeira vez	
	<b>4.2</b> Limpando e aquecendo pela primeira vez	
	<b>4.3</b> Gaveta Aquecida CGA14 TC	
	<b>4.4</b> Como Operar	
<b>05</b>	MANUTENÇÃO.....	<b>19</b>
	<b>5.1</b> Limpeza	
<b>06</b>	PROBLEMAS E SOLUÇÕES.....	<b>21</b>
<b>07</b>	DESCARTE.....	<b>23</b>
<b>08</b>	TERMOS DE GARANTIA.....	<b>24</b>
<b>09</b>	FALE CONOSCO.....	<b>26</b>

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

# 01

## Antes de ligar o produto à rede elétrica:

Verificar que a tensão e a potência correspondem às da rede e que a tomada seja apropriada. Em caso de dúvidas, consulte um electricista qualificado.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo técnico especializado ou pessoas qualificadas a fim de evitar riscos.



## Atenção!

- Este aparelho está em conformidade com todos os requisitos de segurança relevantes. No entanto, o uso inadequado poderá causar ferimentos e danos materiais.
- Para evitar o risco de acidentes e danos ao aparelho, leia estas instruções cuidadosamente antes da instalação e antes de usá-lo pela primeira vez. Elas contêm notas importantes sobre instalação, segurança, uso e manutenção.
- Em determinadas circunstâncias, os eletrodomésticos podem ser perigosos.
- Crianças, animais, produtos inflamáveis, plástico, papel, embalagem, pano de prato etc. devem ser mantidos afastados do forno, pois durante o uso o produto torna-se quente.
- Os materiais (placagens, colas e revestimentos) dos móveis ou do nicho onde for instalada a gaveta aquecida devem ser termoestáveis (80°C), caso contrário, podem deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.
- Quando a gaveta aquecida for ligada pela primeira vez, ela poderá exalar um odor desagradável. Isso é devido à cola usada nos painéis de isolamento dentro da gaveta aquecida. Ligue a gaveta aquecida vazia na função de cocção, a 80°C, por 90 minutos, para limpar as impurezas dentro da cavidade.
- Mantenha este Manual de Instruções em local seguro e garanta que novos usuários estejam familiarizados com o conteúdo. Passe-as para o futuro proprietário.
- O aparelho não foi projetado para uso comercial. Destina-se ao uso doméstico e em ambientes similares de trabalho e residenciais.
- O aparelho não se destina ao uso externo.
- Não toque a gaveta aquecida com as mãos ou os pés molhados ou úmidos.
- Não toque a gaveta aquecida com os pés descalços.
- Não use a gaveta aquecida para aquecer o ambiente ou cozinhar produtos não alimentícios.
- Não use papel de alumínio para forrar o fundo da gaveta aquecida, a sua colocação inadequada pode causar risco de choque elétrico ou fogo.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas, inclusive crianças, com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto.
- Crianças com menos de 8 anos de idade deverão ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente supervisionadas.
- Crianças com 8 anos ou mais somente poderão usar o aparelho se tiverem recebido instruções de como usá-lo de maneira segura e entenderem os perigos envolvidos.
- Não é permitido que crianças limpem o aparelho sem supervisão.
- O aparelho esquenta quando em uso e permanece quente por um bom tempo depois de ser desligado. Mantenha as crianças afastadas do aparelho até que esfrie e não haja perigo de queimadura.
- Embalagens, por exemplo o filme plástico, poliestireno e embalagens de plástico deverão ser mantidas fora do alcance de bebês e crianças. Há risco de sufocamento. Descarte ou recicle todas as embalagens com segurança o mais rápido possível.
- Para evitar o risco de danos ao aparelho, verifique se os dados de conexão (frequência e tensão) na placa de dados correspondem ao fornecimento de energia doméstico antes de conectar o aparelho à alimentação de energia. Consulte um electricista qualificado se tiver alguma dúvida.
- Não ligue o aparelho à corrente elétrica através de um adaptador de múltiplas tomadas ou de uma extensão. Estes não garantem a segurança necessária do aparelho (por exemplo o perigo de superaquecimento).
- Por razões de segurança, este aparelho só poderá ser utilizado quando estiver embutido.
- Este aparelho não deverá ser utilizado em local não estacionário (por exemplo em um navio).
- Não altere as conexões ou componentes elétricos e peças mecânicas, é muito perigoso para o usuário e poderá causar falhas operacionais.
- O fabricante só poderá garantir a segurança do aparelho quando peças de reposição originais forem usadas. Componentes defeituosos deverão ser apenas substituídos por peças originais.
- A instalação, manutenção e reparo deverão ser realizados por pessoas qualificadas ou pelo técnico especializado a fim de evitar riscos.
- **A instalação, manutenção e reparos por pessoas não qualificadas poderão ser perigosos.**
- Um aparelho danificado poderá ser perigoso.
- Antes da instalação, verifique se o aparelho está danificado, caso esteja não o utilize.
- A segurança elétrica deste aparelho só poderá ser garantida quando aterrada corretamente. É muito importante que esse requisito básico de segurança seja observado e testado regularmente e, em caso de dúvida, o sistema de fiação doméstico deverá ser inspecionado por um electricista qualificado.
- Em áreas sujeitas a infestação por baratas ou outros animais nocivos, atente-se para manter o aparelho e seus arredores sempre limpos. Qualquer dano que possa ser causado por baratas ou outros animais nocivos não será coberto pela garantia.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou pessoas qualificadas a fim de evitar riscos.
- O cabo de alimentação não poderá tocar na parte traseira do forno ou de qualquer outro eletrodoméstico que aqueça instalado ao seu redor.

- O aparelho deverá ser desconectado da rede elétrica durante os trabalhos de instalação, manutenção e reparo. Certifique-se de que a energia não seja fornecida ao aparelho até que ele tenha sido instalado, ou até que qualquer trabalho de manutenção ou reparo tenha sido realizado.
- Se você sobrecarregar a gaveta, ou se apoiar nela, as corrediças telescópicas serão danificadas. As corrediças telescópicas podem suportar uma carga máxima de 25 kg.
- **A GAVETA AQUECIDA FOI PROJETADA PARA MANTER ALIMENTOS QUENTES E PARA FAZER COZIMENTO DE LONGA DURAÇÃO.**
- Você poderá se queimar na gaveta aquecida ou nas louças ou cerâmicas. Proteja suas mãos com suportes ou luvas resistentes ao calor ao usar o aparelho. Não deixe que eles fiquem molhados ou úmidos, pois isso fará com que o calor transfira o material mais rapidamente com o risco de queimaduras.
- Não guarde nenhum recipiente plástico ou objeto inflamável na gaveta aquecida. Eles poderão derreter ou pegar fogo quando o aparelho for ligado causando risco de incêndio.
- Devido às altas temperaturas irradiadas, os objetos deixados perto do aparelho durante o uso podem pegar fogo. Não use o aparelho para aquecer o ambiente.
- Nunca substitua o tapete antiderrapante fornecido com o aparelho por papel toalha ou similar.
- Se o aparelho estiver instalado atrás de uma porta de móvel de cozinha, ele só poderá ser usado com a porta do móvel aberta. Feche a porta apenas se o aparelho estiver desligado.
- Não aqueça latas fechadas ou potes de comida na gaveta aquecida, pois a pressão se acumulará na lata ou no pote causando explosão. Isso poderá resultar em ferimentos e queimaduras ou danos.
- A parte inferior da gaveta aquecida ficará quente quando ligada. Cuidado para não tocar o aparelho quando a gaveta estiver aberta.
- Não use recipientes de plástico ou alumínio. Estes derretem a altas temperaturas e podem pegar fogo. Use apenas louça de vidro, porcelana etc., resistente ao calor.
- Ao abrir e fechar a gaveta carregada, tome cuidado para que os líquidos não derramem e passem pelas aberturas de ventilação. Isso poderá causar curto-circuito no aparelho.
- Bactérias podem se desenvolver nos alimentos se a temperatura estiver muito baixa. Certifique-se de definir uma temperatura alta o suficiente para manter os alimentos quentes.
- Não use um aparelho de limpeza a vapor para limpar este aparelho. O vapor poderia chegar aos componentes elétricos e causar um curto-circuito.
- Não mergulhe o aparelho na água ou em outro líquido durante a limpeza.
- Não o descarte no lixo doméstico.

## DADOS TÉCNICOS

Modelo	CGA 14 TC
Dimensões (LxAxP)	595x141x541mm
Dimensões do Nicho (LxAxP)	600x141x555
Capacidade de carga	25Kg
Temperatura	Min 40° C - Máx 80° C
Peso Líquido	34Kg
Peso Bruto	30Kg
Corrente	4.56 <sup>a</sup>
Voltagem	220V
Frequência	60Hz
Potência Total	1000W

# INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

# 03



## Atenção!

A Crissair Home Electro recomenda que a instalação seja realizada pela sua rede de Serviço Técnico Credenciado.

### Instruções de segurança para instalação

- Retire todos os materiais de embalagem externos e internos do produto.
- Mantenha os materiais de embalagem, tais como sacos de plástico, poliestireno, ou pregos fora do alcance das crianças, pois estes são perigosos para as crianças.
- Este aparelho não é conectado a um sistema de extração de fumaça.
- Antes de conectar o aparelho à rede elétrica, verifique se os dados de conexão na etiqueta de produto (tensão e frequência) correspondem à rede elétrica, caso contrário, o aparelho poderá ser danificado. Consulte um electricista qualificado se tiver alguma dúvida.
- O plugue e/ou o disjuntor de liga e desliga deverão estar facilmente acessíveis após a instalação do aparelho.
- A gaveta aquecida só poderá ser embutida em combinação com os aparelhos citados pelo fabricante como adequados. O fabricante não poderá garantir uma operação sem problemas se o aparelho for utilizado em combinação com aparelhos diferentes daqueles citados pelo fabricante como adequados.
- Ao embutir a gaveta aquecida em combinação com outro aparelho adequado, a gaveta aquecida deverá ser montada acima de uma prateleira ou madeira base. Certifique-se de que a unidade da caixa suporta tanto o peso da gaveta como o peso do outro aparelho.
- Como o forno elétrico combinado é colocado diretamente em cima da gaveta aquecida, uma vez embutido, não é necessária uma prateleira ou madeira base intermediária entre os dois aparelhos.
- O forno elétrico combinado deverá ser instalado de forma que o conteúdo da gaveta possa ser acessado sem obstrução do forno de cima. Deverá haver espaço suficiente para que a gaveta aquecida possa ter sua abertura máxima obstruções.

### 3.1 CONEXÃO ELÉTRICA

- Informamos que o plugue do cabo de alimentação deste eletrodoméstico respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro. Assim, caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos que providencie a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR 14136 com um electricista de sua confiança.
- Este aparelho deve ser conectado a um ponto da rede elétrica que contenha aterramento.
- No caso de um curto-circuito, o aterramento reduz o risco de choque.

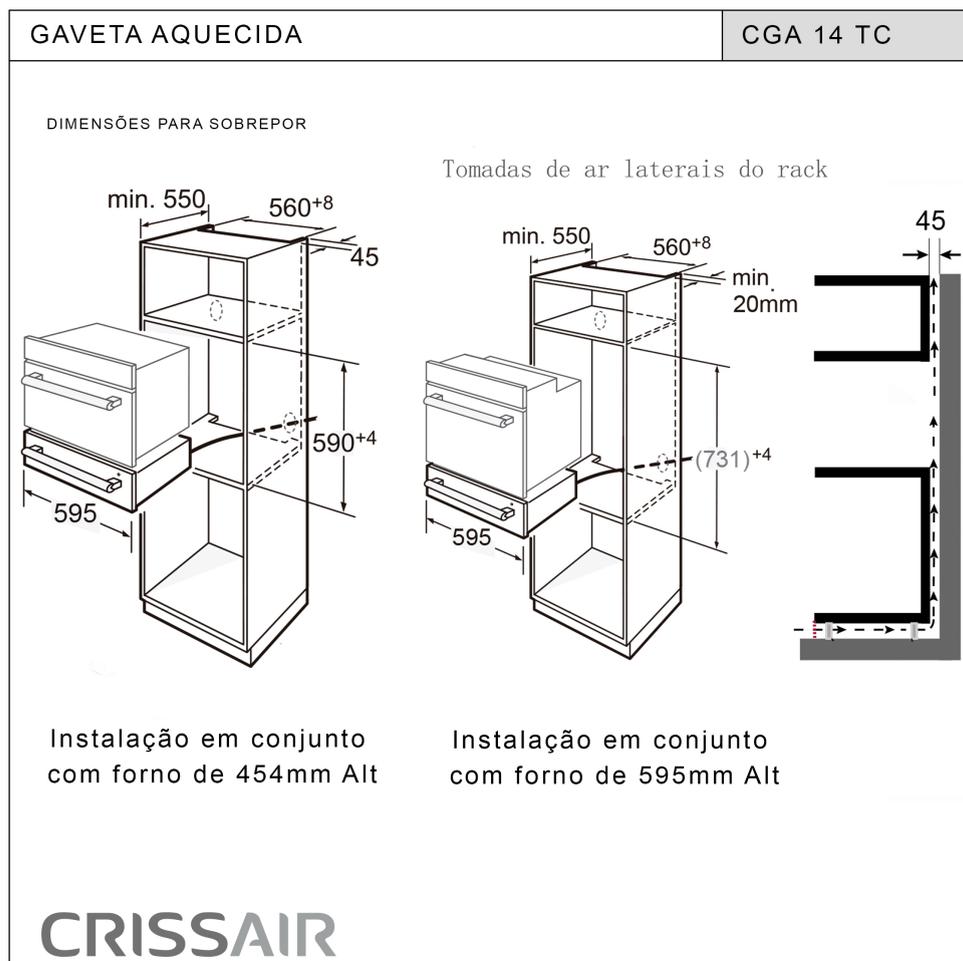
# INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

# 03

- O Plugue deve ser conectado a uma tomada que esteja devidamente instalada e ligada ao aterramento.
- Consulte um electricista qualificado se as instruções de aterramento não estão completamente esclarecidas.
- **AVISO:** Não coloque adaptadores com várias tomadas ou fontes de alimentação portáteis no aparelho.
- Não use cabos de extensão ou adaptadores que isolem o pino terra do plugue (dois pinos).
- Se após a instalação o plugue não puder mais ser acessado, utilize um disjuntor liga/desliga com fácil acesso para que o produto seja desligado caso ocorra algum acidente ou para limpeza do aparelho.

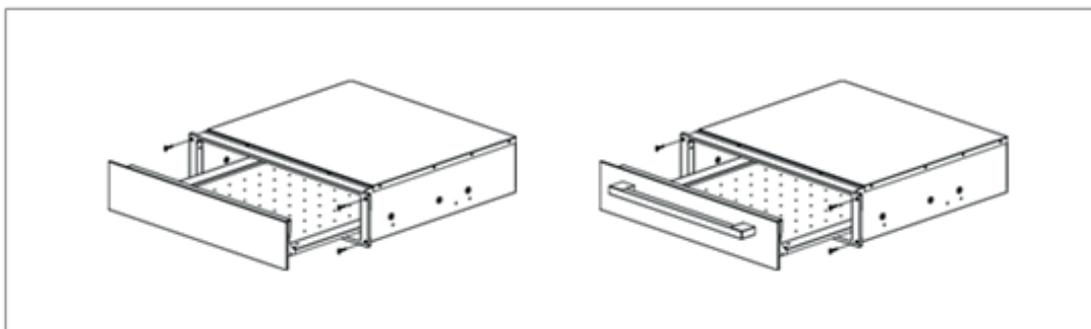
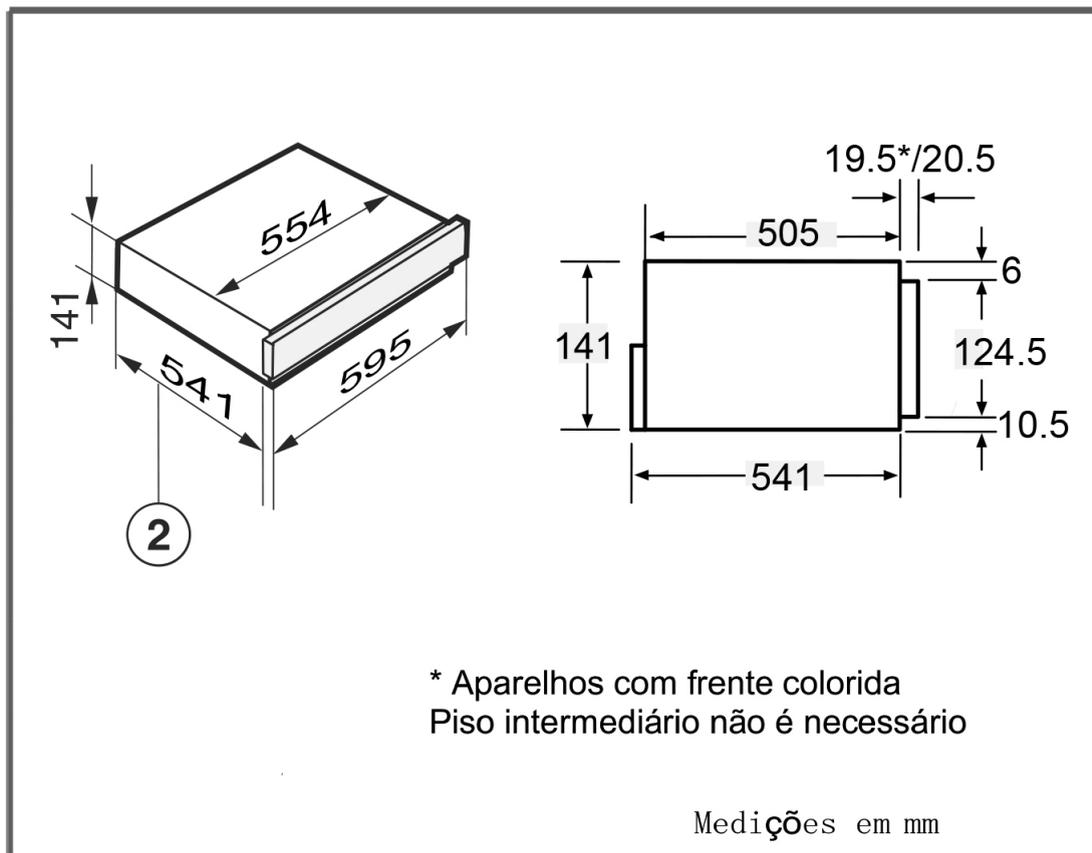
## 3.2 DIMENSÕES PARA INSTALAÇÃO

Todas as dimensões neste manual de instruções são dadas em mm.



# INSTRUÇÕES TÉCNICAS PARA INSTALAÇÃO

# 03



# INSTRUÇÕES DE USO

## 4.1 ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

---

Um teste do display é realizado por 10 segundos após a instalação do dispositivo e após um corte de energia. O ventilador ligará ao mesmo tempo. O aparelho não poderá ser utilizado durante esse período.

## 4.2 LIMPANDO E AQUECENDO PELA PRIMEIRA VEZ

---

- Remova qualquer película protetora e etiquetas adesivas.
- Remova o tapete antiderrapante e, se aplicável, a prateleira da gaveta e passe uma esponja com água morna e um pouco de detergente líquido. Seque com um pano macio.
- Limpe o aparelho por dentro e por fora apenas com um pano úmido e depois seque com um pano macio.
- Substitua o tapete antiderrapante e o rack (se aplicável) na gaveta.
- Aqueça a gaveta vazia por pelo menos duas horas.
- Ligue o aparelho tocando no sensor .
- Toque no sensor  repetidamente até o LED acender.
- Toque no sensor  repetidamente até o LED da extremidade direita acender.
- Toque no sensor  repetidamente até 2h acender.
- Feche a gaveta.

A gaveta de aquecimento está equipada com um mecanismo de fechamento automático suave.

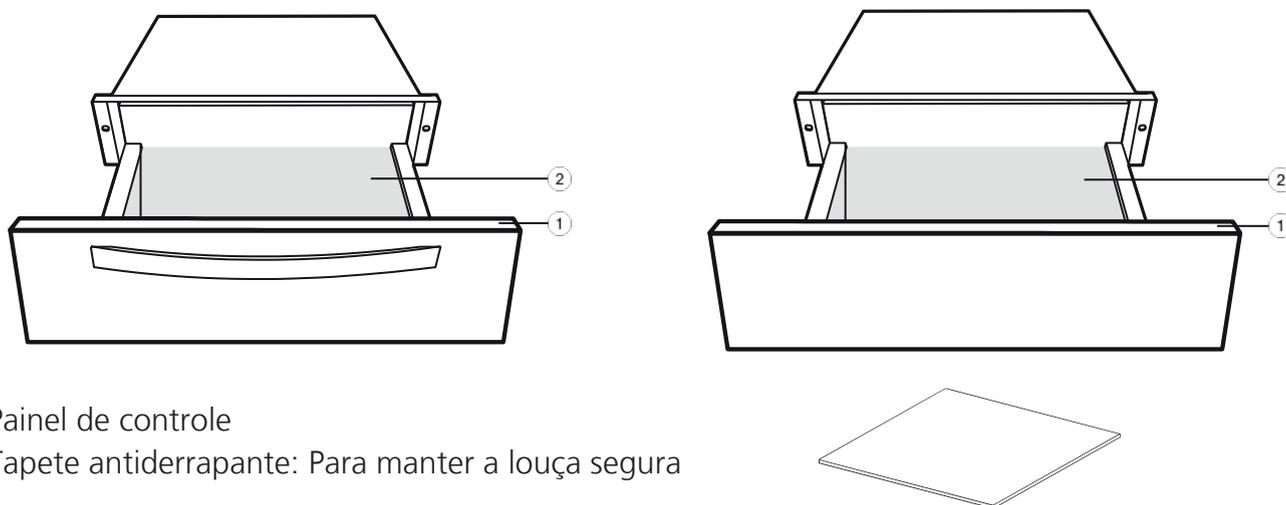
Também possui um interruptor de contato, que garante que o elemento de aquecimento e o ventilador do aparelho funcione apenas quando a gaveta estiver fechada.

Os componentes metálicos têm um revestimento protetor que poderá emitir um leve odor quando aquecido pela primeira vez.

O odor e quaisquer vapores se dissiparão após um curto período e não indicam conexão ou aparelho com defeito. Certifique-se de que a cozinha esteja bem ventilada enquanto o aparelho estiver sendo aquecido pela primeira vez.

# INSTRUÇÕES DE USO

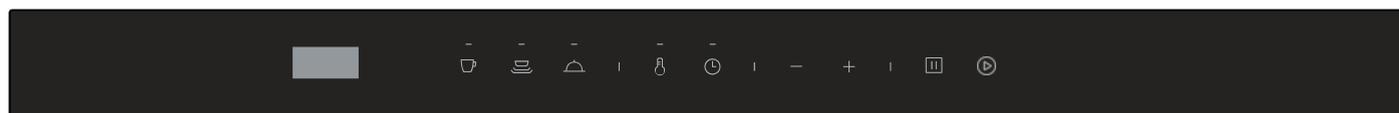
## 4.3 GAVETA AQUECIDA CGA14 TC



- 1) Painel de controle
- 2) Tapete antiderrapante: Para manter a louça segura

**Para aparelhos sem alça:** Pressione o meio da gaveta para abri-la ou fechá-la. Ao puxar, a gaveta se abre ligeiramente. Você poderá puxá-la em sua direção.

### Painel de controle



### Legenda

- ☐ Para aquecer xícaras e copos
- ☐ Para aquecer travessas e pratos
- ▲ Para manter os alimentos quentes
- 🌡 Para ajustar a temperatura
- ⌚ Para ajustar a duração
- - + Para ajustar a temperatura e o tempo
- ☐ Botão Cancelar
- ▶ Botão Ligar

O aparelho poderá ser usado para manter os alimentos quentes ao mesmo tempo que aquece travessas e pratos. Mas a comida deverá ser coberta adequadamente e a louça deverá ser secada quando terminar.

**Cuidado: Os pratos e travessas demoram mais tempo para aquecer, mas podem ficar muito quentes nessa função.**

# INSTRUÇÕES DE USO

## 4.4 COMO OPERAR

---

### Ajustes das funções:

- 1) No estado de espera, pressione a tecla  para iniciar a função de aquecer xícaras e copos a 40°C.
- 2) 40°C será exibido (temperatura pré-programada).
- 3) Toque em + ou - para ajustar a temperatura se necessário.
- 4) Toque em  e depois toque em + ou - para ajustar o tempo de aquecimento.
- 5) Toque em  para iniciar a função.

### Nota:

- 1) Durante a configuração dos parâmetros, você poderá pressionar outras teclas de função para alterar a função entre ,  e  .
- 2) Antes de fechar a porta, você poderá tocar em  para cancelar a configuração, e o aparelho voltará ao estado de espera.
- 3) Durante o processo de trabalho, abra a porta para entrar no modo de ajuste de parâmetros. Depois pressione + ou - para ajustar a temperatura.

Você pode pressionar  ou  para alterar o parâmetro que deseja ajustar. Em seguida, pressione  para salvar a configuração.

- 4) Depois de salvar a configuração como mencionado acima, você pode pressionar  para entrar no estado de espera ou fechar a porta para começar a trabalhar.

### Especificações:

- 1) Quando o aparelho estiver energizado, abra a porta. A campainha tocará uma vez e o aparelho entrará em estado de espera. 0 será exibido.
- 2) No processo de acerto do relógio, se não houver operação dentro de 3 minutos, o forno retornará ao estado de espera.
- 3) A campainha soará uma vez ao fechar a gaveta.
- 4) A campainha tocará três vezes para lembrá-lo quando o tempo de aquecimento terminar.

### Ajustes de temperatura:

Cada função tem sua própria faixa de temperatura. As temperaturas recomendadas definidas de fábrica estão impressas em negrito. A temperatura poderá ser alterada em etapas de 5°. A última temperatura selecionada será ativada automaticamente na próxima vez que a gaveta for ligada, e isso é mostrado no visor.

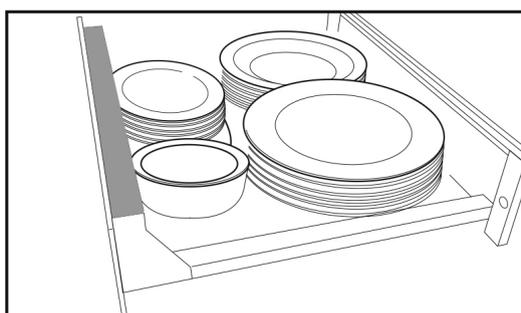
# INSTRUÇÕES DE USO

Temperatura °C*		
		
40	60	60
45	65	65
<b>50</b>	<b>70</b>	<b>70</b>
55	75	75
60	80	80

\* Valores aproximados de temperatura, medidos no meio da gaveta quando vazia.

## Capacidade:

A quantidade que poderá ser colocada dependerá em grande parte do tamanho e peso de sua própria louça. Não sobrecarregue a gaveta. A capacidade máxima de carga da gaveta é de 25 kg. Na capacidade máxima de carga, a gaveta deverá ser aberta ou fechada com cuidado.



Os exemplos de carregamento mostrados aqui são apenas sugestões.

## Préaqueça a louça:

6 pratos rasos	Ø 26 cm
6 pratos de sopa	Ø 23 cm
6 pratos de sobremesa	Ø 19 cm
1 travessa oval	Ø 32 cm
1 tigela de servir média	Ø 16 cm
1 tigela pequena	Ø 13 cm

# INSTRUÇÕES DE USO

## Mantendo os alimentos quentes

### Configurações

Alimento	Cobrir o recipiente?	Temperatura ajustada para:
Bife (malpassado)	Sim	65
Cozer / gratinar	Sim	80
Carne assada	Sim	75
Caçarola	Sim	80
Iscas de peixe	Não	80
Carne no molho	Sim	80
Legumes no molho	Sim	80
Goulash	Sim	80
Purê de batata	Sim	75
Refeição na chapa	Sim	80
Batatas assadas/Batatas novas	Sim	75
Escalope à milanesa	Não	80
Panquecas/panquecas de batata	Não	80
Pizza	Não	80
Batatas cozidas	Sim	80
Molho	Sim	80
Strudel	Não	80
Para aquecer pão	Não	65
Para aquecer pão francês/sal	Não	65

\* Dependendo do modelo

\* Os recipientes dependem da quantidade, comida ou tipo de receita

# INSTRUÇÕES DE USO

## Cozimento em baixa temperatura

<p><b>O que é?</b></p>	<p>É qualquer procedimento de cozimento em que a temperatura de cozimento esteja próxima ou à temperatura final desejada. Na culinária tradicional, a temperatura de cozimento sempre excede as temperaturas desejadas de pronto para comer. Com baixa temperatura, a carne cozinha em temperatura baixa por um longo período. Usando esse método, a carne perde menos líquido (menos quebra de moléculas), mantém a característica organoléptica (vitaminas, proteínas e assim por diante) mantendo a frescura, o sabor e a suculência intactos.</p> <p>Este método de cozimento é particularmente adequado para pedaços de carne grandes e macios.</p> <p>Para precisão, recomendamos o uso de um termômetro de alimentos adequado para monitorar a temperatura central.</p>
<p><b>Temperatura central</b></p>	<p>Os alimentos podem ser cozidos a uma temperatura central de até 70°C na gaveta de aquecimento de alimentos. A carne que precisa ser cozida a uma temperatura central superior a 70°C não é adequada para cozinhar na gaveta aquecida.</p> <p>A leitura da temperatura central fornece informações sobre o grau de cozimento no meio de um pedaço de carne. Quanto mais baixa a temperatura do núcleo, menos cozida será a carne no meio:</p> <p>45-50°C = malpassado</p> <p>55-60°C = ao ponto</p> <p>65°C = bem passado</p>
<p><b>Como usar</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pré-aqueça o gabinete quente por 15 minutos a 70°C;</li> <li>2. Cubra a carne adequadamente;</li> <li>3. A duração do cozimento depende do tamanho de cada pedaço de carne (tabela de verificação);</li> <li>4. Coloque a carne coberta em um prato e use um cronômetro para calcular o tempo;</li> <li>5. Doure a carne para dar sabor (verifique a tabela).</li> </ol>

## INSTRUÇÕES DE USO

## Tabela de cozimento

Carne Bovina e Vitela				
Corte	Espessura	Cozimento	Tempo	Tempo e indicações para dourar
Filé Inteiro	50 mm	Mal passado	1h35min	90 segundos do lado externo com potência total do fogão.
		Ao ponto	2h35min	
	60 mm	Bem passado	3h30min	3 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Mal passado	1h45min	90 segundos do lado externo com potência total do fogão.
	70 mm	Ao ponto	2h50min	
		Bem passado	4h	3 minutos para o lado externo com potência média alta do fogão.
Medalhões Filé de Costela T-bone Bife de Alcatra	20 mm	Mal passado	2h	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão.
		Ao ponto	1h30min	
	30 mm	Bem passado	2h	3 minutos para o lado com potência média-alta do fogão.
		Mal passado	1h05min	90 segundos para o lado com potência total do fogão.
	40 mm	Ao ponto	1h50min	
		Bem passado	2h20min	3 minutos para o lado com potência média-alta do fogão.
Picanha Carne assada	60 mm	Mal passado	1h20min	2 minutos para o lado com potência total do fogão.
		Ao ponto	2h10min	
	70 mm	Bem passado	3h	3 minutos para o lado com potência média-alta do fogão.
		Mal passado	1h45min	4 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
	80 mm	Ao ponto	2h50min	
		Bem passado	4h	6 minutos para o lado externo com potência média do fogão.
80 mm	Mal passado	2h	4 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.	
	Ao ponto	3h		
80 mm	Bem passado	4h40min	6 minutos para o lado externo com potência média do fogão.	
	Mal passado	2h20min	4 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.	
80 mm	Ao ponto	3h30min		
	Bem passado	5h40min	6 minutos para o lado externo com potência média do fogão.	

## INSTRUÇÕES DE USO

Carne de porco				
Parte	Espessura	Cozimento	Tempo	Tempo e indicações para dourar
Filé Inteiro	40mm	Ao ponto	2h20min	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão.
		Bem passado	3h10min	3 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
	50mm	Ao ponto	2h35min	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão.
		Bem passado	3h25min	3 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
	60mm	Ao ponto	3h	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão.
		Bem passado	4h05min	3 minutos para o lado externo com potência-média alta do fogão.
Presunto desossado Rolos recheados Porco assado Lombo de porco inteiro	30mm	Ao ponto	1h50min	2 minutos para o lado externo com potência alta do fogão.
		Bem passado	2h40min	3 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
	40mm	Ao ponto	2h20min	2 minutos para o lado externo com potência alta do fogão.
		Bem passado	3h10min	3 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
	50mm	Ao ponto	2h35min	4 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Bem passado	3h25min	6 minutos para o lado externo com potência média do fogão.
	60mm	Ao ponto	3h	4 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Bem passado	4h05min	6 minutos para o lado externo com potência média do fogão.
	70mm	Ao ponto	3h20min	4 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Bem passado	4h45min	6 minutos para o lado externo com potência média do fogão.
	80mm	Ao ponto	3h40min	4 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Bem passado	3h40min	4 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
Costela do lombo	10mm	Ao ponto	1h10min	60 segundos para o lado com potência total do fogão.
		Bem passado	1h30min	2 minutos para o lado com potência total do fogão.
	20mm	Ao ponto	1h30min	90 segundos para o lado com potência total do fogão.
		Bem passado	2h10min	3 minutos para o lado com potência alta do fogão.

## INSTRUÇÕES DE USO

Aves				
Parte	Espessura	Cozimento	Tempo	Tempo e indicações para dourar
Peito de frango	25mm	Ao ponto	1h30min	60 segundos para o lado com potência total do fogão.
		Bem passado	2h	90 segundos para o lado com potência total do fogão.
	35mm	Ao ponto	1h45min	60 segundos para o lado com potência total do fogão.
		Bem passado	2h20min	90 segundos para o lado com potência alta do fogão.
Peito de pato (Magret)	35mm	Malpassado	1h	4 minutos para o lado da pele com potência média-alta do fogão.
		Ao ponto	1h30min	4 minutos para o lado da pele com potência média-alta do fogão.
		Bem passado	2h	4 minutos para o lado da pele com potência média-alta do fogão.
	40mm	Malpassado	1h45min	4 minutos para o lado da pele com potência média-alta do fogão.
		Ao ponto	2h20min	4 minutos para o lado da pele com potência média-alta do fogão.
		Bem passado	3h	4 minutos para o lado da pele com potência média-alta do fogão.
Peito de peru	40mm	Ao ponto	3h	90 segundos para o lado com potência total do fogão.
		Bem passado	4h	3 minutos para o lado com potência alta do fogão.
	50mm	Ao ponto	3h50min	90 segundos para o lado com potência total do fogão.
		Bem passado	5h	3 minutos para o lado com potência alta do fogão.
Medalhão foie (Fígado de Pato ou Ganso)	10mm	Ao ponto	30min	60 segundos para o lado com potência total do fogão.
	20mm	Ao ponto	40min	60 segundos para o lado com potência total do fogão.
	30mm	Ao ponto	50min	60 segundos para o lado com potência total do fogão.
Foie Integral (Fígado de Pato ou Ganso)	35mm	Ao ponto	48min	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão.
	45mm	Ao ponto	1h	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão.
	55mm	Ao ponto	1h15min	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão.

## INSTRUÇÕES DE USO

Cordeiro				
Parte	Espessura	Cozimento	Tempo/Temp.	Tempo e indicações para dourar
Carré de Cordeiro	40mm	Malpassado	1h20min	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão.
		Ao ponto	2h10min	3 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Bem passado	3h	
	50mm	Malpassado	1h35min	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão.
		Ao ponto	2h50min	3 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Bem passado	3h30min	
	60mm	Malpassado	1h45min	90 segundos para o lado externo com potência total do fogão.
		Ao ponto	2h50min	3 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Bem passado	4h	
Lombo de Cordeiro	60mm	Malpassado	1h45min	3 minutos para o lado externo com potência total do fogão.
		Ao ponto	2h50min	4 min. para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Bem passado	4h	
	70mm	Malpassado	2h 3h	3 minutos para o lado externo com potência total do fogão.
		Ao ponto	4h40min	4 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Bem passado		
80mm	Malpassado	2h20min	3 minutos para o lado externo com potência total do fogão.	
	Ao ponto	3h00min	4 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.	
	Bem passado	5h40min		
Pernil de Cordeiro Desossado Trinchante	60mm	Malpassado	1h45min	2 minutos para o lado externo com potência total do fogão.
		Ao ponto	2h50min 4h	3 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Bem passado		
	70mm	Malpassado	2h 3h	2 minutos para o lado externo com potência total do fogão.
		Ao ponto	4h40min	3 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Bem passado		
80mm	Malpassado	2h20min	2 minutos para o lado externo com potência total do fogão.	
	Ao ponto	3h30min	3 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.	
	Bem passado	5h40min		
Costeletas de Cordeiro	80mm	Malpassado	2h20min	2 minutos para o lado externo com potência total do fogão.
		Ao ponto	3h30min	3 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Bem passado	5h40min	
	80mm	Malpassado	2h20min	2 minutos para o lado externo com potência total do fogão.
		Ao ponto	3h30min	3 minutos para o lado externo com potência média-alta do fogão.
		Bem passado	5h40min	

## INSTRUÇÕES DE USO

Ovos			
Tamanho	Peso	Tempo	Observações
Muito Grande	73g ou mais	2h20min	
		2h30min	
		3h10min	
Grande	63g <73g	2h11min	
		2h31min	
		3h01min	
Médio	53g < 63g	2h05min	
		2h25min	
		2h55min	
Pequeno	53 ou menos	2h	
		2h20min	
		2h50min	

## Outros usos

Tipo de alimento	Recipiente	Cobrir o recipiente	Temperatura de ajuste	Duração em horas
Descongelamento de frutas silvestres	Prato	não	65°C	1 hora
Descongelar legumes congelados	Prato	não	65°C	1 hora
Provando massa	Tigela	sim	45°C	1/2 hora
Fazer iogurte	Frascos de iogurte com tampas	sim	45°C	6 horas
Derreter chocolate	Tigela	não	50°C	1 hora
Óleo de infusão	Tigela coberta com filme plástico	sim	75°C	4 horas
Água de infusão	Tigela coberta com filme plástico	sim	65°C	4 horas
Tomates secos	Prato com papel manteiga	não	60°C	20 horas
Vegetais secos	Prato	não	60°C	12 horas
Frutos secos em fatias	Prato	não	60°C	12 horas
Ervas secas	Prato	não	70°C	4 horas
Pão seco para farinha de rosca	Prato	não	80°C	4 horas
Peixe frito em óleo	Tupperware para Micro-ondas	Cubra e abra a ventilação	50°C	Dependendo do tamanho, entre 1h e 2h
Torrada Melba Branca	Prato	não	80°C	2 horas
Ensopado de cozimento lento	Pirex	não	80°C	Entre 1h e 12 horas

\*Dependendo do modelo

# MANUTENÇÃO

## 5.1 LIMPEZA

---

**Antes de iniciar o processo de limpeza, assegure-se que o aparelho está desconectado da rede elétrica, ou desligue o disjuntor, para evitar a possibilidade de choque elétrico.**

**O processo de limpeza deve ser realizado somente quando a gaveta estiver fria.**

Para prolongar a vida da sua gaveta aquecida, esta deve ser limpa frequentemente, seguindo sempre as recomendações abaixo.

- A gaveta deve ser limpa antes de ser usada pela primeira vez e após cada uso. Isto evita a queima de resíduos e facilita a remoção.
- Antes de qualquer manutenção ou limpeza, desligue a energia.
- Espere até o interior da gaveta não estar quente, mas ligeiramente morna – isso facilita a limpeza.
- Limpe a superfície da gaveta com um pano úmido, escova macia ou esponja fina, e seque.
- Nunca use equipamentos a vapor para limpar o aparelho.
- Se você usar sua gaveta por um período prolongado, pode ocorrer a condensação. Seque-a com um pano macio.
- Nunca use papel alumínio para forrar o fundo da gaveta, o acúmulo de calor pode comprometer o cozimento e até mesmo danificar o aparelho.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou objetos com arestas cortantes para limpar a gaveta, pois pode riscar a superfície.
- Qualquer mancha que possa aparecer na gaveta terá sua origem de respingos de alimentos ou alimento derramado. Essas manchas ocorrem durante o processo de cozimento.
- Você deve selecionar uma temperatura de cozimento adequada para o alimento que está cozinhando. Deve também garantir que o alimento esteja em um recipiente de tamanho apropriado.
- Partes externas da gaveta só devem ser limpas com água morna e sabão, utilizando uma esponja ou pano macio. Produtos não abrasivos devem ser usados.

### Limpeza e cuidados

#### Frente e interior do aparelho:

- Remova qualquer sujeira imediatamente.
- Se isso não for feito, poderá ser impossível removê-la e isso causará alterações ou descoloração das superfícies.
- Limpe todas as superfícies com uma esponja limpa e uma solução de água quente e detergente neutro para a louça. Seque com um pano macio.

## MANUTENÇÃO

- Também poderá ser usado um pano de microfibra limpo e úmido, sem agente de limpeza.
- Todas as superfícies são suscetíveis a arranhões.
- O contato com produtos abrasivos inadequados poderá alterar ou descolorir as superfícies.

### **Para evitar danificar as superfícies do seu aparelho, não use:**

- Produtos de limpeza que contenham soda cáustica, amoníaco, ácido ou cloro;
- Produtos de limpeza que contenham agentes descalcificadores;
- Produtos de limpeza abrasivos, por exemplo, produtos de limpeza em pó e em creme;
- Produtos de limpeza à base de solventes;
- Produtos de limpeza para aço inoxidável;
- Esponjas e escovas duras e abrasivas, por exemplo, esfregões de panela;
- Raspadores de metal afiados.

### **Tapete antiderrapante:**

- Remova o tapete antiderrapante da gaveta antes de limpá-lo.
- Limpe o tapete antiderrapante apenas à mão, usando uma solução de água quente e um pouco de detergente neutro para louça e depois seque com um pano.
- Não volte a colocar o tapete antiderrapante na gaveta até estar completamente seco.
- Não lave o tapete antiderrapante na máquina de lavar louça ou na máquina de lavar roupa.
- Nunca coloque o tapete antiderrapante no forno para secar.

## PROBLEMAS E SOLUÇÕES

# 06

Com a ajuda do guia a seguir, pequenas falhas no desempenho do dispositivo, algumas das quais poderão resultar de operação incorreta, poderão ser corrigidas sem necessidade de entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Os trabalhos de instalação e reparos em aparelhos elétricos deverão ser realizados apenas por uma pessoa adequadamente qualificada, em estrita conformidade com as normas de segurança locais e nacionais em vigor. Reparos e outros trabalhos feitos por pessoas não qualificadas podem ser perigosos.

# PROBLEMAS E SOLUÇÕES

# 06

Problema	Possível causa	Remédio
O aparelho não aquece.	O aparelho não foi ligado corretamente à rede elétrica.	Insira o plugue e ligue-o a tomada.
	O disjuntor da rede desarmou.	Rearme o disjuntor no quadro de disjuntores da rede elétrica. Se, após rearmar o disjuntor no quadro de disjuntores da rede elétrica e ligar o aparelho novamente, o aparelho ainda não aquecer, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.
O alimento não está suficientemente quente.	A função para manter os alimentos quentes  não está selecionada.	Selecione a função correta.
	A configuração de temperatura está muito baixa.	Selecione uma temperatura mais alta.
	As saídas do ar quente estão obstruídas.	Certifique-se de que o ar possa circular livremente.
O alimento está quente demais.	A função para manter os alimentos quentes  não está selecionada.	Selecione a função correta.
	A configuração de temperatura está muito alta.	Selecione uma temperatura mais baixa.
A louça não está suficientemente quente.	A função para aquecer pratos e travessas  não está selecionada.	Selecione a função correta.
	A configuração de temperatura está muito baixa.	Selecione uma temperatura mais alta.
	As saídas do ar quente estão obstruídas.	Certifique-se de que o ar possa circular livremente.
	Não deixaram a louça aquecer por tempo suficientemente longo.	Vários fatores afetam quanto tempo a louça levará para aquecer (consulte a seção <b>Aquecendo a louça</b> ).
A louça está muito quente.	A função para aquecer pratos e travessas  ou aquecer xícaras e copos  não está selecionada.	Selecione a função correta.
	A configuração de temperatura está muito alta.	Selecione uma temperatura mais baixa.
Pode-se ouvir um ruído quando a gaveta está sendo usada.	O ruído é causado pelo ventilador, que distribui o calor uniformemente pela gaveta. O ventilador opera a intervalos quando estão sendo usadas as funções para manter os alimentos	Isso não é uma falha.

## DESCARTE

### **Descarte do material de embalagem:**

O transporte e a embalagem protetora foram selecionados a partir de materiais que não agridem o meio ambiente e devem ser reciclados.

Certifique-se de que todas as embalagens plásticas, bolsas etc. sejam descartadas com segurança e fora do alcance de bebês e crianças pequenas. Perigo de asfixia.

### **Descarte do seu aparelho antigo:**

Aparelhos elétricos e eletrônicos geralmente contêm materiais que, se manuseados ou descartados incorretamente, podem ser potencialmente perigosos para a saúde humana e para o meio ambiente. No entanto, são essenciais para o correto funcionamento do seu aparelho. Portanto, não o descarte no lixo doméstico.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ao assegurar-se que este aparelho seja descartado de maneira correta, o utilizador contribui a prevenir as consequências potenciais negativas para o meio ambiente e a saúde.



O símbolo no aparelho ou na documentação acompanhante indica que o mesmo não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser levado a um ponto de coleta idôneo de reciclagem de equipamento elétrico e eletrônico. Para descartá-lo, obedecer aos regulamentos locais sobre o descarte de resíduos.



Para maiores informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contatar o serviço local encarregado pela coleta de resíduos domésticos ou a loja onde foi adquirido.

# TERMOS DE GARANTIA

# 08

A Crissair Home Electro concede garantia contra defeitos de fabricação pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal ao consumidor na qual conste a identificação do produto e modelo, sendo:

- 03 meses: garantia legal;
- 21 meses: garantia contratual, concedida pela Crissair Home Electro.

## CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

---

Esta garantia abrange a substituição gratuita de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

Somente a rede de Serviços Autorizados Crissair, técnicos autorizados Crissair, ou quem esta indicar são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e a realização dos reparos durante o período de garantia.

Se o produto não apresentar defeitos ou se constatado o uso inadequado do produto, será cobrada taxa de visita técnica.

Qualquer defeito que for constatado no produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Crissair ou ao Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.

## AS GARANTIAS LEGAL E/OU CONTRATUAL PERDERÃO A VALIDADE QUANDO:

---

- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com as recomendações e especificações técnicas do Manual de Instruções, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação etc.
- O produto for utilizado para fins diferentes do uso doméstico, como uso comercial, ou laboratorial, ou industrial.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Crissair Home Electro.
- O defeito for causado por acidente, queda, variação de tensão elétrica, ou má utilização do produto pelo Consumidor.

## **AS GARANTIAS LEGAL E/OU CONTRATUAL NÃO COBREM:**

---

- Despesas com a instalação do produto realizada pela rede autorizada Crissair, ou técnicos autorizados Crissair, ou terceiros não autorizados, exceto produtos com instalação gratuita constante no manual de instruções ou oferecida pelas lojas conceito Crissair.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado.
- Despesas com transporte, peças, mão de obra, materiais e adaptações para preparação do local onde será instalado o produto, isto é, rede elétrica, conexões elétricas, alvenaria, aterramento etc.
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança ao Consumidor.
- Peças de desgaste natural, produtos ou peças danificadas por acidente de transporte, por remoção, queda ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza, tais como relâmpagos, chuva e enchente, nem a componentes não fornecidos com o produto.
- Falhas no funcionamento normal do produto em função da falta de limpeza, da ação de animais (insetos, roedores e outros animais), ou ainda decorrentes da existência de objetos estranhos ao seu funcionamento.
- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados, amassados, manchados, amarelados) e/ou falta de peças. Estes produtos têm apenas as garantias legal e contratual para defeitos funcionais não discriminados em sua Nota Fiscal de compra.
- Problemas de corrosão (oxidação/ferrugem) causados por riscos, deformações ou similares, pela instalação em ambiente de alta salinidade, instalação em sol e chuva, utilização de produtos químicos não adequados para limpeza, incluindo uso de materiais sujos, ásperos e/ou abrasivos.

## **A GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:**

---

- Peças com defeitos que não impactam na funcionalidade do produto, como peças amassadas, riscadas, manchadas etc.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, ou técnico autorizado para atendimento a produtos quando instalados fora do município sede do respectivo Serviço Autorizado ou técnico autorizado. Poderá ser cobrada uma taxa de deslocamento previamente aprovada pelo consumidor.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto.
- Peças sujeitas ao desgaste natural, ou consumíveis, peças móveis ou removíveis, tais como filtros de alumínio, filtros de carvão, lâmpadas, manípulos e peças plásticas, bem como mão de obra para aplicação dessas peças.

# TERMOS DE GARANTIA

# 08

## OUTRAS DISPOSIÇÕES:

A Crissair Home Electro declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos em seu nome referente ao presente certificado.

Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.

Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, o CERTIFICADO DE GARANTIA e a NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.

# FALE CONOSCO

# 09

Em caso de dúvidas ou problemas no produto, assim como para agendar a instalação do seu produto, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Crissair.

Para agilizar o atendimento, tenha em mãos o modelo ou número de série do seu produto.

# SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR:



**FONE:**

(11) 3014-0009.



**E-MAIL:**

sac@crissair.com.br



**WHATSAPP:**

(11) 94523-5762



**SITE:**

[www.crissair.com.br/assistencia-tecnica](http://www.crissair.com.br/assistencia-tecnica)

# CRISSAIR

Home Electro

CONHEÇA OS OUTROS  
PRODUTOS DA CRISSAIR

---



Coifas



Adegas



Cooktops



Lava-louças



Fornos



Fogões



Refrigeradores



ACESSE O  
NOSSO SITE

---

**CRISSAIR**  
Home Electro

# CRISSAIR

Home Electro



@crissaireletros



@crissair\_eletros



www.crissair.com.br